



przepisy.pl

Cytrynowe podudzia kurczaka



Składniki:

- podudzia z kurczaka - 1 kilogram
- sok z cytryny - 2 łyżki
- zioła prowansalskie - 1 łyżka
- Fix Soczysty kurczak w czosnku i ziołach Knorr** - 1 opakowanie

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 60 minut  4 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Pałki kurczaka płuczemy pod bieżącą wodą. Następnie nacieramy ziołami prowansalskimi i przyprawą Knorr Kurczak w czosnku i ziołach. Skrapiamy sokiem z cytryny i wkładamy do rękawa do pieczenia. Związujemy.
2. Mięso pieczmy w 180 stopniach Celsjusza ok. 50-60 minut. Przed koniec pieczenia, tak po 45 minutach można rozciąć rękaw- skórka będzie chrupiąca.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl